

开发前的大连湾和尚岛。

和尚岛，位于大连市甘井子区大连湾北岸，与大黑山隔海相望。开发前常年荒无人烟，大连湾人只是把它当作钓鱼和赶海的地方。



现在的和尚岛码头↑

2000年前的和尚岛码头→

大连湾北岸 一个荒芜小岛的前世今生

文图 / 蔡胜利

二十世纪八十年代，因为严重缺电，困扰着大连地区的工农业生产市民生活，国家决定在大连湾建设电厂，同时建设和尚岛码头为电厂用煤提供保障。和尚岛码头工程1985年开始建设，历经三年多的建港历程，一座现代化的专业码头在大连湾北岸拔地而起，这就是和尚岛码头。

烟云三十，栉风沐雨。

渤海湾的海水潮起潮落，它沉积了大港人的日夜辛勤付出。

巍峨的大黑山傲然挺立，它见证了大港人建港创业的伟绩。

和尚岛码头自开埠投产那天起，薪火相传。几代人不断地开发建设，不断地拓展和扩大港口功能。

经过上世纪九十年代初期至本世纪初的十年发展，和尚岛

码头迎来了历史性突破，吞吐量从试投产当年的几十万吨增加到超千万吨。2018年，吞吐量更是超过5000万吨，实现了量的蜕变。

大连港自建港以来，大港区就是大连港最大的综合作业区，货物装卸以散、杂货为主，客运航线也只能在大港区开通。随着省、市关于大连市进一步改革开放和港口布局的要求，原大港区、香炉礁作业区、黑咀子作业区等这些老港区，一边要“腾笼换鸟”，一边要功能再造。为此，在大连湾北岸建设新港区已成必然。

2003年8月，和尚岛港区通用杂货泊位工程正式破土动工，这标志着全港最大的综合性港区将花落和尚岛。到2013年年底，现和尚岛港区共有生产泊位20个，泊位总长4830米，从此结束了大

连港大港区、香炉礁港区、黑咀子港区装卸散杂货的历史。

2018年，一座现代化客运站在和尚岛建成并投入运营。从此，和尚岛将成为连接山东沿海各港口的坐标式的客、货运交通枢纽港。

我是当年和尚岛码头的拓荒者，是参与和尚岛码头建设后留在码头经营的首任经理，现已退休离任近二十余年，但我心中时刻关心着码头的变化，关心码头的发展。每当我闲暇之时总会忆起一些人，一些事。如同在记忆和现实之间筑起一架彩色的桥，在心里期待它实现新的飞跃，期盼着建在我心中的那座桥，每时每刻都在延伸。

征稿启事

大连的一座公园、一栋老建筑、一条老街、一家老店、一间老厂……那里曾经是家的所在，曾经是工作一辈子的地方，曾经有一段难以忘怀的故事。《大连地理》栏目诚邀喜爱写作、擅长写作、愿意写作的老友们参与进来，记录下您身边好玩儿的地儿、有意义的地儿、有历史的地儿、难忘的地儿。

稿件要求：立足大连本地，要有真情实感，真人真事儿，要求原创。

投稿邮箱：xsb-bcb@163.com

（来稿请注明“大连地理”栏目收，标明联系地址、电话、姓名）

三十多年前在那家饭店没点过炒菜想想就遗憾

文图 / 张永实

上世纪八十年代，在现在的沙河口区西安路天兴罗斯福广场的位置，有家饭店，叫向荣饭店，我那时常去，那里有馄饨，还有各种小菜，饭菜的味道至今让我记忆犹新。

上世纪八十年代初期，我在技工学校念书，去向荣饭店，是因为有个同学住在饭店楼上。向荣饭店所处的位置，就是现在的西安路天兴罗斯福广场附近。饭店是一座4层民用建筑，东西向，一楼是门头房，楼上是居民住宅，是那种镶有铁栏杆的大通走廊没有暖气的房子。

走进饭店，首先入眼的是排列整齐的铁方桌，有10张左右，每张桌子围了一圈没有靠背的凳子。每次去吃饭，都要等座，但如果只是吃碗馄饨，那随便找个地方站着也就吃了。饭店的窗台很大，可以放衣服，也可以放桌子上放不下的饭菜、啤酒。进门右侧墙角夹了一个房间，上半部分是玻璃的，吃饭要在此排队买饭票。正门对面是一个约一米见方的方窗，透过窗口能看到里面后厨身着白色的衣服，头戴白色的帽子在忙着包馄饨。每当新一锅馄饨抬出来，往卖饭口前面的特大号钢盆里一倒，一大盆馄饨就呈现在食客们的眼前，厨师再往盆里撒上一把葱花香菜，用大勺一搅，伴随着热气，扑鼻的鲜香立刻吊起大家饥肠辘辘的胃口。服务员接过大家的饭票，将那种特制的长柄漏勺伸向盆里，

一两、二两大约一数，馄饨就盛进了碗里，再加上一勺汤，一碗馄饨就成了。

那时候，馄饨的馅料没有那么多花样，就是白菜猪肉馅的。一两馄饨是1两粮票1角2分钱。那馄饨包得实实在在，个个馅料饱满，咬一口唇齿留香。

大堂的正左面和南面是大玻璃橱窗，有一层层的拼盘凉菜罗列其中：有煮的花生仁放点麻油，还有麻麻的花椒味；蒜苔烫一下加上点鱼卷片；圆葱拌猪肺；拌豆腐丝加上青椒丝；小葱拌豆腐；圆葱黄瓜丁；芹菜花生仁；圆葱花生米；猪血块拌花生米等。小菜琳琅满目物美价廉，这些拼盘凉菜分三种价钱：0.2元、0.3元、0.5元。还有酸辣汤1.2元一大碗。炒菜也有：熘肝尖是2.2元1盘，木须肉1.5元1盘，宫爆肉丁1.7元1盘。啤酒是饭店进的那种大桶散装啤酒，饭店服务员用大水舀子将啤酒舀到大碗里，一大碗啤酒0.2元。我那时在技工学校念书，一个月16.5元补助加上骑自行车补助的摩擦费1.5元，总共18元。周末(那时候一周只休息1天)闲暇邀上三五好友下趟馆子，也只能点一些两三

毛钱一盘的菜，有时点上一大碗酸辣汤，那个酸辣汤做得非常地道：放点肉丝、黄瓜丝，切点干豆腐条，汤里勾上淀粉芡，酸溜溜的非常解酒。花不多的钱能点上一大桌子菜，如果人多不够，再添个块八毛的就能再增加三五个小菜。吃着美味佳肴，喝上几碗啤酒，真是舒爽。最后一人一碗馄饨下肚，那可是酒足饭饱，心满意足。下一次馆子也花不了多少钱，大家都能吃饱吃好。

现在饭店的就餐环境比那时候好多了，不用排队还有包间，有服务员全程服务，菜品也是更加精致，但我还是怀念三十多年前的那个味道，那种感觉，在记忆中历久弥新。现在唯一遗憾的是，当时去了向荣饭店很多次，却从来没有尝过那些炒菜。



向荣饭店旧址就在这附近。